



**PENYELENGGARAAN PENYIMPANAN BAHAN BASAH NABATI DAN HEWANI DI PT.
PAREWA ASIAN CATERING SURABAYA**

Niquita Aurellia Az Zahra^{1*}, Aisyah Nurin Kamiliya¹, Ita Fatkhur Romadhoni¹, Mafisa Restami¹

¹Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, 60231, Indonesia

INFO ARTIKEL

Received: 12-11-2025

Accepted: 26-11-2025

Published online: 28-11-2025

*Koresponden

niquitaurellia.21007@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: Penyimpanan bahan pangan, bahan basah nabati, bahan basah hewani.

ABSTRAK

Penyimpanan bahan pangan yang baik sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan, terutama dalam industri katering. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyelenggaraan penyimpanan bahan basah nabati dan hewani di PT. Parewa Asian Catering Surabaya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung dan wawancara dengan pihak yang terlibat dalam proses penyimpanan bahan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT. Parewa Asian Catering telah menerapkan prosedur penyimpanan yang sesuai dengan standar keamanan pangan, seperti pengelompokan bahan berdasarkan jenisnya, pengaturan suhu yang tepat, serta penerapan sistem FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out). Namun, masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan ruang penyimpanan dan pengawasan yang perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, perbaikan dalam sistem penyimpanan, peningkatan pengawasan, serta pelatihan bagi karyawan terkait pentingnya manajemen penyimpanan bahan pangan diperlukan untuk meningkatkan efisiensi dan keamanan pangan di perusahaan.

PENDAHULUAN

Penyimpanan bahan makanan, khususnya bahan basah nabati dan hewani, merupakan salah satu aspek penting dalam industri jasa boga. Bahan basah seperti sayuran, buah-buahan, daging, dan ikan memiliki karakteristik mudah rusak jika tidak dikelola dengan baik, sehingga memerlukan sistem penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan keamanan pangan (Andayani., dkk, 2018).

PT. Parewa Asian Catering, sebagai salah satu perusahaan penyedia jasa katering skala besar, memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap bahan yang digunakan dalam proses produksi makanan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan. Proses penyimpanan yang baik dapat memastikan kualitas bahan makanan tetap terjaga, mengurangi risiko kerusakan, dan mendukung efisiensi operasional (Widyaningsih & Soekarto, 2020). Bahan basah nabati dan hewani memiliki karakteristik yang

memerlukan penanganan khusus, sehingga penyelenggaraan penyimpanannya harus memenuhi standar tertentu (Hadi & Prabowo, 2020).

Faktor-faktor seperti suhu penyimpanan, kebersihan area penyimpanan, rotasi stok, serta prosedur pengemasan bahan baku menjadi elemen kunci dalam manajemen penyimpanan (Suryaningrum, 2019). Namun, tantangan dalam pengelolaan bahan basah nabati dan hewani sering kali muncul akibat kurang optimalnya infrastruktur penyimpanan, kurangnya pemahaman tenaga kerja terhadap standar operasional, dan potensi kerusakan bahan akibat kesalahan dalam penanganan (Shi., *et al*, 2024).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan secara jelas bagaimana penyelenggaraan penyimpanan bahan basah nabati dan hewani yang diterapkan di PT. Parewa Asian Catering. Penelitian ini bertujuan menilai kesesuaian praktik penyimpanan dengan standar keamanan pangan, mengidentifikasi prosedur yang diterapkan dalam menjaga kualitas dan kesegaran bahan, serta memahami upaya perusahaan dalam memastikan keamanan, efisiensi operasional, dan kepuasan pelanggan melalui pengelolaan penyimpanan bahan pangan yang tepat.

METODE

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan Penelitian deskriptif Kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara mendalam bagaimana penyelenggaraan penyimpanan bahan allergen dilakukan di PT. Parewa Asian Catering sesuai dengan standar.

Penelitian ini menganalisis prosedur penyimpanan bahan basah nabati dan hewani yang di terapkan di PT. Parewa Asian Catering. Pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara, dan studi literatur untuk memperoleh informasi yang valid dan relevan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian magang riset dilakukan di PT. Parewa Asian Catering. Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan mulai 21 Novemer 2024 sampai 21 Maret 2025. Pemilihan lokasi berdasarkan status perusahaan sebagai salah satu penyedia layanan jasa katering besar termasuk penerbangan, industrial yang menerapkan manajemen bahan makanan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengertian Penyimpanan

Secara umum, penyimpanan merupakan proses menempatkan barang, bahan, dokumen, atau informasi pada suatu tempat atau sistem tertentu dengan tujuan menjaga kualitas, melindungi dari kerusakan, serta mempermudah akses saat diperlukan (Rahmawati & Kusnadi, 2019). Dalam konteks bahan pangan, penyimpanan memiliki peran penting karena kualitas bahan akan sangat menentukan mutu produk akhir serta berpengaruh pada kepuasan konsumen. Pengelolaan penyimpanan yang baik diperlukan untuk menjaga kesegaran bahan pangan, mencegah pemborosan, mendukung keamanan pangan, meningkatkan efisiensi operasional, serta mengurangi risiko kerugian finansial (Nugraha & Dewi, 2021). Dengan penerapan sistem penyimpanan yang tepat, perusahaan dapat memastikan bahwa bahan yang digunakan tetap layak, aman, dan mampu mendukung keberhasilan proses produksi (Nahmias, 2013). Pada PT. Parewa Asian Catering, penyimpanan bahan pangan menjadi salah satu komponen penting dalam menjaga kualitas layanan dan keberlanjutan operasional. Komponen Penting Penyimpanan Bahan Pangan di PT Parewa Asian Catering:

1. Pemilahan Bahan Pangan

Bahan nabati seperti sayuran, buah- buahan, dan biji-bijian disimpan secara terpisah dari bahan hewani seperti daging, ikan, dan susu untuk mencegah kontaminasi silang.

2. Pengelolaan Suhu

Penyimpanan bahan pangan dilakukan di ruang dengan suhu yang sesuai. Chiller: Untuk bahan yang memerlukan suhu rendah (0–5°C) seperti daging segar, susu, dan sayuran serta buah-buahan. Freezer: Untuk bahan beku seperti daging, ikan, atau makanan yang harus disimpan dalam jangka waktu lebih lama (-18°C ke bawah).

3. Kelembaban dan Sirkulasi Udara

Menjaga kelembaban di area penyimpanan agar tidak terlalu tinggi untuk menghindari pertumbuhan mikroorganisme. Sirkulasi udara yang baik membantu menjaga kesegaran bahan pangan.

4. Labeling Lot Number dan FIFO (First In, First Out)

Setiap bahan diberi label yang mencakup tanggal penerimaan dan batas kedaluwarsa serta penanggung jawab penerima. Menggunakan sistem FIFO memastikan bahan yang lebih lama

digunakan lebih dahulu untuk meminimalkan risiko pembusukan.

5. Kebersihan dan Sanitasi Penyimpanan dilakukan dalam area yang bersih, bebas dari serangga, tikus, dan kontaminan lainnya. Alat penyimpanan seperti rak, kontainer, dan wadah penyimpanan rutin dibersihkan.

6. Penerapan Standar Keamanan Pangan Mengikuti standar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). untuk memastikan bahan pangan aman digunakan dalam proses produksi makanan.

B. Pengertian Bahan Basah Nabati dan Hewani

Bahan basah nabati dan hewani termasuk dalam kelompok bahan pangan perishable, yaitu bahan makanan yang mudah rusak atau mengalami penurunan kualitas dalam waktu singkat jika tidak disimpan atau ditangani dengan baik (Musthofa, 2024).

1. Bahan Basah Nabati

Bahan nabati berasal dari tumbuhan dan memiliki kadar air tinggi, sehingga rentan terhadap pembusukan. bahan basah nabati yang ada di PT Parewa Asian Catering yaitu:

- a) Sayuran segar: Daun singkong, wortel, lobak, daun pandan, daun bawang, daun pre, daun seledri, cabai-cabai, mix vegetable.
- b) Buah-buahan: Tomat, mentimun, semangka, melon, pisang.
- c) Umbi-umbian: Kentang, ubi, singkong (segar, belum dikeringkan). bawang merah, awang putih kupas, bawang bombai
- d) Faktor utama yang menyebabkan kerusakan pada bahan basah nabati adalah aktivitas enzim dan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan ragi.

2. Bahan Basah Hewani

Bahan hewani berasal dari hewan yang memiliki kandungan air, protein, dan lemak tinggi. Kandungan ini membuatnya lebih mudah rusak dibandingkan bahan nabati. Contoh bahan ini meliputi:

- a). Daging segar: Sapi, ayam, kambing.
 - b). Ikan dan hasil laut: Ikan segar, ikan pindang, frozen food
 - c). Produk olahan hewani segar: ayam fillet dada, ayam fillet paha, whole chicken.
- Kerusakan pada bahan basah hewani biasanya disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme

patogen seperti bakteri pembusuk (misalnya, *Escherichia coli* dan *Salmonella*), serta reaksi kimia yang mempercepat pembusukan, seperti oksidasi lemak.

C. Spesifikasi bahan basah nabati dan hewani

1. Bahan Basah Nabati

- a) Sayuran Hijau: Warna (Hijau segar tanpa tanda kekuningan atau layu). Tekstur (Renyah, tidak lembek, atau berlendir). Aroma (Segar, tidak berbau busuk atau menyengat). Daun dan batang utuh, tidak terdapat bercak hitam atau jamur.
- b) Umbi-umbian (Kentang, Wortel, dll.): Kulit (Tidak rusak, bersih, tanpa bercak hitam atau luka). Tekstur (Padat, keras, tidak lembek). Aroma (Netral, tidak berbau apek atau busuk).
- c) Buah-buahan (Tomat, Cabai, dll.): Warna (Cerah sesuai jenisnya, tidak kusam). Kulit (Tidak keriput, tanpa luka atau bercak busuk). Tekstur (Kenyal atau keras sesuai jenisnya). Aroma (Segar dan alami, tidak menyengat atau berbau fermentasi).
- d) Jamur Segar: Warna (Putih atau sesuai varietas, tidak kekuningan atau gelap). Tekstur (Lembut tapi tidak lembek atau berlendir). Aroma (Segar, tidak berbau busuk atau asam).

2. Bahan Basah Hewani

- a) Daging Sapi/Ayam: Warna (Merah segar untuk daging sapi, putih atau merah muda untuk daging ayam). Tekstur (Padat, elastis, tidak berlendir). Aroma (Segar, tidak berbau asam atau busuk). Lemak (Berwarna krem atau putih, tidak kekuningan).
- b) Ikan Segar: Mata (Jernih, menonjol, tidak keruh atau tenggelam). (Insang: Merah segar, tidak pucat atau berlendir). Kulit (Berkilau, sisik melekat kuat). Aroma (Segar khas ikan, tidak amis menyengat)
- c) Telur: Kulit (Bersih, tidak retak, tidak berbau). Cairan (Tidak berair atau encer saat dipecahkan, kuning telur utuh dan tidak pecah). Uji apung (Tenggelam di air menunjukkan kesegaran, mengapung berarti sudah lama).
- d) Produk Laut (Udang, Cumi, dll.): Warna (Cerah, tidak kusam atau gelap). Tekstur (Elastis, tidak berlendir atau lembek). Aroma (Segar khas laut, tidak berbau busuk).

D. Macam-Macam Kendala Yang Dihadapi

1. Kesalahan Pelabelan

Hal ini seringkali terjadi ketika barang datang bebarengan dan staff gudang sedang dalam situasi yang hectic, kesalahan yang terjadi seperti, pemberian label pada bahan-bahan tidak jelas, tidak lengkap, atau hilang, sehingga menyulitkan saat identifikasi bahan alergen.

2. Keterbatasan ruang penyimpanan.

Ruang penyimpanan yang kecil atau terbatas membuat bahan alergen sulit dipisahkan dari bahan lain. Kendala selanjutnya yang di hadapi yaitu keterbatasan ruang dan rak penyimpanan sehingga membuat rak alergen dan non alergen berdekatan. Kendala ini terjadi dikarenakan PT. Parewa Asian Catering sedang dalam proses menempati gedung baru yang dimana ruangan-ruangan yang ada di gedung tersebut belum 100% dapat digunakan jadi ruang penyimpanan juga belum dapat kelompokkan sesuai standar dan saat ini masih dalam proses.

3. Keterlambatan pengiriman barang.

Permasalahan ini seringkali terjadi karena adanya keterlambatan pengiriman dari pihak suplier, hal ini menjadi salah satu penghambat proses produksi, jika proses produksi terhambat maka dampak yang timbul juga banyak salah satunya yaitu proses produksi terlambat atau di tunda, hilangnya kepercayaan pihak maskapai yang telah kerjasama dengan pihak jasa catering Parewa, penurunan produktivitas dan peningkatan biaya tenaga kerja karena jam lembur, hilangnya kepercayaan terhadap suplier yang menjadikan pihak catering mencari suplier lain, serta terhambatnya proses pengolahan stock barang oleh pihak gudang.

E. Solusi terhadap kendala yang di hadapi

Solusi dari permasalahan diatas dapat diatasi dengan beberapa cara untuk meminimalisir hal yang tidak di inginkan, adapun solusi nya yaitu:

a. Kesalahan Pelabelan:

1. Standarisasi Pelabelan: dapat menggunakan label yang konsisten dengan informasi yang jelas, mencakup nama

bahan, jenis alergen, tanggal penerimaan, dan tanggal kedaluwarsa.

2. Penggunaan Label Khusus: dapat

menggunakan label warna atau simbol khusus untuk bahan alergen (misalnya, label merah untuk bahan dengan risiko alergen tinggi).

3. Sistem Digital: Gunakan sistem inventaris berbasis teknologi untuk mencatat dan melacak bahan alergen secara akurat.
4. Pelatihan Staf: Berikan pelatihan kepada staf tentang pentingnya pelabelan dan risiko yang terkait dengan kesalahan pelabelan.
5. Prosedur Inspeksi: Lakukan pemeriksaan berkala untuk memastikan semua bahan telah diberi label dengan benar.

b. Keterbatasan ruang penyimpanan

1. Mengoptimalkan Tata Letak: atur ulang tata letak penyimpanan dengan prinsip efisiensi ruang, seperti menggunakan rak vertikal.
2. Pemisahan yang Efektif: Alokasikan area khusus untuk bahan alergen, menggunakan wadah kedap udara yang diberi label.
3. Rotasi Stok: Terapkan sistem FIFO (First In, First Out) untuk menghindari penumpukan bahan yang tidak terpakai.
4. Investasi pada Peralatan Hemat Ruang: Gunakan alat penyimpanan yang dirancang khusus untuk memaksimalkan ruang, seperti chiller atau freezer dengan rak multi-level (bertingkat)

c. Keterlambatan pengiriman barang.

1. Komunikasi Proaktif: Berikan informasi pesanan jauh hari kepada supplier dan minta konfirmasi waktu pengiriman.
2. Diversifikasi Supplier: Identifikasi dan bangun hubungan dengan beberapa supplier untuk bahan yang sama agar tidak bergantung pada satu pihak.
3. Stok Cadangan: Simpan bahan baku dalam jumlah yang cukup untuk mengantisipasi terjadinya keterlambatan pengiriman.
4. Kontrak kerjasama: Buat perjanjian dengan supplier yang mencantumkan kontrak untuk meminimalisir keterlambatan pengiriman yang tidak sesuai kesepakatan.
5. Kerjasama dengan Jasa Logistik: Gunakan jasa logistik pihak ketiga yang terpercaya untuk meningkatkan keandalan pengiriman.

KESIMPULAN

Penyimpanan bahan basah nabati dan hewani di PT. Parewa Asian Catering telah dilakukan secara terstruktur untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Bahan disimpan sesuai kebutuhan suhu, dengan pemisahan antara nabati dan hewani untuk mencegah kontaminasi silang. Metode FIFO diterapkan agar bahan digunakan sesuai urutan kedatangan, sementara kebersihan ruang dan peralatan dijaga melalui pembersihan rutin. Suhu penyimpanan dipantau secara berkala untuk mencegah kerusakan bahan. Pengelolaan bahan dilakukan secara efisien melalui perencanaan pengadaan yang tepat. Secara umum, perusahaan telah menerapkan standar penyimpanan yang baik, namun masih dapat ditingkatkan melalui penerapan teknologi penyimpanan dan sistem inventaris berbasis digital. Praktik ini berkontribusi pada kualitas bahan pangan, efisiensi operasional, dan kepuasan pelanggan.

SARAN

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan informasi dan komunikasi dari pihak manajemen industri. Data-data yang di ambil juga masih kurang lengkap sehingga harus sering-sering membaca literatur untuk menambah wawasan saat melakukan penelitian, sering melakukan bimbingan supaya proses pengerjaan laporan akan berjalan dengan lancar.

KONTRIBUSI PENULIS

Seluruh penulis berkontribusi dalam perumusan konsep, pengumpulan data, analisis, serta penyusunan naskah artikel.

REFERENSI

Andayani, R., & Septiani, D. (2018). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap stabilitas kualitas sayuran segar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 200–207. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.03.25>

Hadi, S., & Prabowo, A. (2020). Manajemen rantai dingin dalam menjaga mutu bahan pangan segar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 125–134. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.03.15>

Herrera, F. J. O., et al. (2025). Optimization of storage positions for meat products in cold storage. *Foods*, 14(6), 1010. <https://doi.org/10.3390/foods14061010>

Lestari, D., & Purnama, R. (2022). Praktik higiene dan sanitasi pada penyimpanan bahan mentah di industri jasa boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 17(1), 55–63. <https://doi.org/10.26714/jkmi.17.1.2022.55-63>

Maheshwari, P., & Gao, Y. (2021). Internet of Things for perishable inventory management systems. *PeerJ Computer Science*, 7, e442. <https://doi.org/10.7717/peerj-cs.442>

Mahmudah, S., & Yuliani, R. (2023). Analisis manajemen penyimpanan bahan pangan hewani pada cold room industri kuliner. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 14–25. <https://doi.org/10.35457/jitp.v4i1.2038>

Mustafa, M. F. M. S. (2024). Food cold chain logistics and management: A review of current development and emerging trends. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101343. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101343>

Nahmias, S. (2013). Inventory management of perishable products: A time-decay function approach. *International Journal of Production Research*, 51(23–24), 6803–6818. <https://doi.org/10.1080/00207543.2012.752587>

Nugraha, A., & Dewi, T. (2021). Evaluasi penerapan cold storage pada industri katering skala besar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 89–98. <https://doi.org/10.25182/jgp.2021.16.2.89>

Rahmawati, L., & Kusnadi, J. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas daging ayam segar. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 20–29. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.30561>

Shi, H., Zhang, Q., & Qin, J. (2024). Cold chain logistics and joint distribution: A review. *Systems*, 12(7), 264. <https://doi.org/10.3390/systems12070264>

Suryaningrum, T. D. (2019). Manajemen persediaan bahan baku perishable pada perusahaan makanan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 20(1), 33–42. <https://doi.org/10.20961/jmb.v20i1.45672>

Widyaningsih, T., & Soekarto, S. (2020).
Pengelolaan bahan pangan segar
menggunakan prinsip FIFO pada usaha

makanan. *Jurnal Industri Pertanian*,
12(2), 77–84.
<https://doi.org/10.24961/jip.v12i2.487>